




EL TOQUE GOURMINO

O cómo dos quesos le gruyère dop, uno de los grandes quesos suizos –en todos los sentidos–, elaborados artesanalmente en distintas queserías de pequeña producción y llevados a los tres meses a unas cavas subterráneas a más de mil metros de altitud con las condiciones perfectas para la maduración quesera consiguen el punto óptimo de calidad sensorial, bien a los 12 meses (*surchoix*), bien a los 18 meses (*réserve*), para ganar a finales del año 2022 los premios internacionales más importantes del mundo.

TEXTO: ENRIC CANUT. FOTOS: ARCHIVO.

¿Qué es un afinador de quesos?

Es aquella persona o empresa que selecciona quesos frescos o muy jóvenes y los mantiene en unas condiciones de temperatura, humedad y aireación controladas, con manipulaciones y tratamientos específicos y deseados hasta conseguir en el tiempo el punto de calidad óptima que se persigue. Este oficio, tan valorado y reconocido en países como Francia, Italia o Reino Unido, alcanza su plenitud en manos de los profesionales suizos. Para ello, los afinadores helvéticos cuentan, de partida, con unos quesos excepcionales en su elaboración y calidad, y unas condiciones ambientales naturales (país frío y lluvioso) que alcanzan su cénit en el aprovechamiento de cavas subterráneas que mantienen óptimamente estas condiciones, como el antiguo polvorín de Gourmino o las grutas de piedra de gres de Kaltbach. Además de otros detalles importantes: maduración sobre baldas de madera natural de picea o abeto rojo, volteos periódicos de las piezas en las baldas, fregado de la corteza con salmueras y otros ingredientes como los fermentos del rojo (B. Linens) o, en el caso del Appenzeller, con el sulz: una salmuera ligera aromatizada con vino blanco y una mezcla secreta de hierbas y especias que aportan al queso su sabor y aroma inconfundibles. Así se comprende que el vencedor de la última edición del 2022 de la WCCC (Wisconsin Championship Cheese Contest) fuera un gruyère de 12 meses y el ganador absoluto de la World Cheese Awards 2022 fuera otro gruyère de 18 meses, ambos madurados en las cavas de Gourmino. 



EL QUESO ES LA LECHE Todas las denominaciones de origen queseras suizas tienen unas características comunes que sitúan a sus quesos entre los mejores del mundo: se elaboran con leche cruda y entera de vacas que se alimentan naturalmente con hierba fresca de prado o bien con heno seco de las mismas praderías. Nunca con ensilados. Y en su elaboración solo se emplean ingredientes naturales como la leche, el cuajo -animal, de ternero, rico en quimosina-, la sal y fermentos lácticos naturales. La leche empleada se recoge y elabora diariamente, como máximo de dos ordeños. Estos parámetros son la base de una leche de calidad inigualable con la que se obtienen los mejores quesos del mundo desde sus inicios.



BAJO TIERRA Los quesos suizos son de larga maduración, incluso añejados. Para ello se emplean cavas que mantienen una temperatura fresca, alta humedad y buena aireación. Estas condiciones ambientales se obtienen naturalmente en las cavas de Gourmino. Un antiguo polvorín en desuso del ejército suizo que fue comprado hace apenas diez años por un grupo de queseros de emmentaler para habilitarlas como cavas de maduración quesera. Cuatro galerías subterráneas paralelas a más de mil metros de altitud y 200 metros bajo la montaña – el Engelhorn-, cerca del lago de Thun. Unas condiciones idóneas para la maduración de quesos y obtener el “toque Gourmino” que tantos premios mundiales ha conseguido.